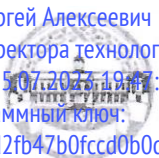


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2021 19:47:05
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:
Директор технологического института

« 30 » 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.01.03 (У) «Технологическая практика»
для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Курс 2
Семестр 4

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор


Шуваригов Анатолий Семенович, доктор с.-х. наук, профессор

Пастух Ольга Николаевна, кандидат с.-х. наук, доцент

Корневская Полина Александровна, кандидат биол. наук, доцент


«23» 08 2021 г.

Рецензент: Соловьева Ольга Игнатьевна,
доктор с.-х. наук, профессор


«25» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,
доктор с.-х. наук, профессор

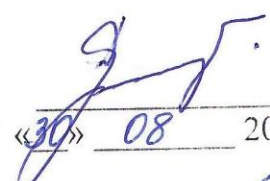

«30» 08 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно - методической
комиссии технологического института

Дунченко Нина Ивановна,

доктор тех. наук, зав. кафедрой, профессор


«30» 08 2021 г.

Зам. директора по практике и профориентационной работе
технологического института

Масловский Сергей Александрович,

кандидат с.-х. наук, зав. кафедрой, доцент


«30» 08 2021 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства


«30» 08 2021 г.

/ Заведующий отделом комплектования ЦНБ

 Ермилова Э.В.

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	5
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ	5
В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	8
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	11
6.1. Обязанности руководителя учебной практики	11
Обязанности студентов при прохождении учебной практики	12
6.2 Инструкция по технике безопасности	12
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	14
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	14
8.1. Основная литература	14
8.2. Дополнительная литература	14
8.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	15
8.4 ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ	15
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	16
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	17
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

\

АННОТАЦИЯ

рабочей программы практики Б2.В.01.03 (У) «Технологическая практика» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов

Курс: 2 семестр: 4.

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), групповая.

Способ проведения: стационарная практика.

Цель прохождения практики «Технологическая практика» закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося), получение обучающимися профессиональных умений и навыков (опыта), способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- приобретение практических навыков по организации производства и переработки сырья животного происхождения;
- приобретение практических технологических навыков по переработке сырья животного происхождения и производства различных продуктов питания из животного сырья.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4.

Краткое содержание практики: практика предусматривает следующие этапы: подготовительный, основной и заключительный.

Место проведения: кафедра Технология хранения и переработки продукции животноводства

Общая трудоемкость практики составляет 2 зач. ед. (72 часа).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

Сведения о преподавателях, ведущих дисциплину: доктор с.-х. наук, профессор С.А. Грикшас.

1. Цель практики

Цель прохождения практики «Технологическая практика» – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося), получение обучающимися профессиональных умений и навыков (опыта), способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

2. Задачи практики

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- приобретение практических навыков по организации производства и переработки сырья животного происхождения;
- приобретение практических технологических навыков по переработке сырья животного происхождения и производства различных продуктов питания из животного сырья.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение учебной практики «Технологическая практика» направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) компетенций, представленных в таблице 1.

**Требования к результатам освоения по программе практики
Б2.В.01.03 (У) «Технологическая практика»**

№п/ п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	задачи, выделяя ее базовые составляющие	анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	способностью анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи
			УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	информацию, необходимую для решения поставленной задачи	находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	способностью находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	возможные варианты решения задачи	рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	способностью рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
			УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	собственные суждения и оценки, факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности	способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности
			УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	последствия возможных решений задачи	определять и оценивать последствия возможных решений задачи	способностью определять и оценивать последствия возможных решений задачи
	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения	совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Ожидаемые результаты решения выделенных задач	формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты	способностью формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты

		ограничений	выделенных задач		решения выделенных задач	решения выделенных задач
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	решения конкретной задачи проекта	проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	способностью проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	конкретные задачи проекта	решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	способностью решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	результаты решения конкретной задачи проекта	публично представить результаты решения конкретной задачи проекта	способностью публично представить результаты решения конкретной задачи проекта

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения практики «Технологическая практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс: «Биология», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных».

2 курс: «Производство продукции животноводства», «Физиология питания», «Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции».

Практика «Технологическая практика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин и прохождения практик:

3 курс: «Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли», «Экология», «Биохимия молока и мяса», «Молоковедение». Предшествует прохождению производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)».

4 курс: «Технология молочных продуктов», «Технохимический контроль продукции животноводства», «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях». Предшествует прохождению производственной практики «Научно-исследовательская работа» и Преддипломная практика».

«Технологическая практика» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов.

Форма проведения практики непрерывная (концентрированная), групповая.

Способ проведения – стационарная практика

Место и время проведения практики: кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства и подразделения Университета, 4 семестр.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Практика «Технологическая практика» состоит из практической (контактной) и самостоятельной работы.

Форма промежуточного контроля: зачет.

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов учебной практики по видам работ

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час. всего/*	в т. ч. по семестрам
		4
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.	2	2
<i>в часах</i>	72	72
Контактная работа, час.	40	40
Самостоятельная работа практиканта, час.	32	32
Вид промежуточного контроля:	зачет	

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

Таблица 3

Структура учебной практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1	Вводный инструктаж по технике безопасности	УК-1.1
2	Знакомство с кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ее история, учебно-методическая работа, научно-исследовательская работа, работа студенческого научного общества (СНО) кафедры.	УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5
	Знакомство со структурными подразделениями университета (Зоостанция МСХА, птичник, академические пруды и др.)	УК-2.1 УК-2.2
3	знакомство с кафедрой технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства, ее история, учебно-методическая работа, научно-исследовательская работа, работа студенческого научного общества (СНО) кафедры. Знакомство со структурными подразделениями университета (Полевая станция, и др.)	УК-2.3 УК-2.4
4	знакомство с кафедрой технологии хранения и переработки плодов и овощей, ее история, учебно-методическая работа, научно-исследовательская работа, работа студенческого научного общества (СНО) кафедры. Знакомство со структурными подразделениями университета (Мичуринский сад, селекционная станция и др.). Формы текущего контроля – присутствие на практике, участие в дискуссиях, беседа с руководителем практики, ответы на контрольные вопросы.	
5	Подготовка и защита отчёта (в устной форме), зачет	

Содержание практики

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности.

2 этап Основной этап

Краткое описание практики: основы распознавания пород животных; учитывать их особенности для эффективного использования в с/х производстве. Знакомство с основами технологий производства продукции животноводства. Знакомство с современными методами научных исследований в области производства и переработки продукции животноводства. Отечественная и зарубежная научно-техническая информация в области производства и переработки продукции животноводства.

Знакомство с методами анализа показателей качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов их переработки, подготовка отчёта (в устной форме).

Формы текущего контроля: присутствие на практике и участие в дискуссиях, беседа с руководителем практики, ответы на вопросы.

3 этап Заключительный этап. Обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1	Вводный инструктаж по технике безопасности	УК-1.1
2	Знакомство с ассортиментом цельномолочных продуктов	УК-1.2
3	Знакомство с ассортиментом сливочного масла	УК-1.3
4	Знакомство с ассортиментом твердых, мягких и рассольных сыров	УК-1.4
5	Знакомство с ассортиментом различных видов колбас	УК-1.5
6	Знакомство с ассортиментом деликатесных изделий	УК-2.1
7	Знакомство с ассортиментом мясных, рыбных и мясорыбных полуфабрикатов	УК-2.2
8	Знакомство с ассортиментом рубленых и	УК-2.3
		УК-2.4

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
	фаршированных изделий, полуфабрикатов в тесте	
9	Подготовка отчета о прохождении практики	
10	Защита отчета о прохождении учебной практики (в устной форме)	

6. Организация и руководство практикой

6.1. Обязанности руководителя учебной практики

Назначение. Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института (заместителем директора по практике) и проректором по учебно-методической и воспитательной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

Руководители учебной (стационарной) практики от Университета:

- Составляет рабочий график (план) проведения практики.
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.
- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики проводит руководитель практики на месте её проведения с регистрацией в журнале инструктажа.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.
- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
- Представляют в директорат института отчет о практике по вопросам,

связанным с её проведением.

Обязанности студентов при прохождении учебной практики

Студенты при прохождении практики:

1. Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
2. Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
3. Представляют своевременно руководителю практики отчет о выполнении всех заданий (в устной форме) и сдают зачет по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.
4. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.
5. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в директорат института справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители директоров института по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профориентационной работе и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

6.2.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Обучающийся обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противоэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. Методические указания по выполнению программы практики

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения учебной практики студент должен обязательно присутствовать и активно участвовать в дискуссиях по темам практики.

По окончании и выполнения учебной практики, независимо от ее характера, студент готовит отчет (в устной форме), который защищает и получает зачет.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

1. Научные основы переработки продукции животноводства. Часть 1. Научные основы технологии молочных продуктов: учебное пособие / А.С. Шуварики и [др.]; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: МЭСХ, 2021. – 198 с.: рис., табл. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. - <https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/s20211609.pdf>. — URL:<https://doi.org/10.26897/978-5-6046183-4-9-2021-198>

2. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник. -М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 202 с.

3. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов / С. А. Грикшас, А. В. Гурин, Е. В. Казакова [и др.]. – 2-е издание, дополненное и переработанное. – Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2019. – 164 с. – ISBN 9785967517327.

8.2. Дополнительная литература

1. Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов: учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород: БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 144 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166517> .

2. Андрианова, Е. Г. Ознакомительная практика: учебно-методическое пособие / Е. Г. Андрианова. — Москва: РТУ МИРЭА, 2020. — 123 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167614> .

3. Грикшас С.А. Технология хранения и переработки продукции животноводства (Технология убоя животных). Учебник. - М.: Изд-во РГАУ – МСХА , 2016.- 202 с.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодические издания

Журналы: Биотехнология; Молочная промышленность; Все о молоке; Маслоделие и сыроделие; Новое мясное дело; Все о мясе; Вопросы питания; Пищевая промышленность; Мясная индустрия; Птица и птицепродукты; Рыбное хозяйство; Рыбная сфера; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Food industry; Fleischerei, Eurofisch.

8.3 Нормативные правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. Об образовании: федер. закон: [принят Гос. Думой 10 июля 1992 г N 3266-1 (ред. от 28.09.2010)]. – М., 1992. – 50 с.
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
3. Трудовой кодекс Российской Федерации: офиц. текст: по состоянию на 30 декабря 2001 № 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 декабря 2001 г.] (ред. от 25.11.2009) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010). – М.: Ось-89, 2010. – 256 с.
4. Устав и локальные нормативные акты университета; учебный план по подготовке бакалавров по соответствующему направлению подготовки.

8.4 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программное обеспечение:

- Microsoft Word
- Microsoft Excel

Основные Интернет-ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)
- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)
- <http://molokont.ru> (открытый доступ)
- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка%20мяса) (открытый доступ)
- [www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы](http://www.agk-kronawitter.de/переработка%20рыбы) (открытый доступ)

- www.meatscience.org (открытый доступ)

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google, справочная правовая система «КонсультантПлюс», справочная правовая система «Гарант».

9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 5

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
<p>Уч. Корпус № 25, аудитория № 1 <i>учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10.Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11.анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14.Микродозатор (инв. № 552082) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
<p>Уч. корпус № 25, аудитория № 2, <i>учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 10.весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 11.комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 12.устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 13.анализатор молока (инв. №557879) 14.анализатор ультразвуковой (инв. № 557880)

<i>непосредственного участия.</i>	15. столы 4 шт. 16. стулья 20 шт. 17. доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория № 9 <i>учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</i>	18. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 19. Монитор 19" ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 20. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 21. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 22. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 23. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 24. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 25. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 26. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 27. весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 28. комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 29. устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 30. анализатор молока (инв. № 557879) 31. анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 32. столы 4 шт. 33. стулья 20 шт. 34. доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория № 8 <i>учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</i>	1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	<i>Читальные залы библиотеки</i>
Общежитие	<i>Комната для самоподготовки</i>

10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

1. Техника безопасности на производстве
2. Охрана труда и пожарная безопасность на производстве
3. Физиологическое состояние, адаптационный потенциал, факторы регулирования роста и развития с/х культур
4. Основы распознавания сортов растений, учитывая их особенности для эффективного использования в с/х производстве
5. Технология производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.
6. Технология производства продукции растениеводства
7. Основы разработки схемы севооборотов
8. Технология обработки почвы
9. Защита растений от вредных организмов

10. Определение доз удобрений под с/х культуры с учетом почвенного плодородия

11. Распознавание пород животных; учитывая их особенности для эффективного использования в с/х производстве

12. Технология производства продукции животноводства

13. Современные методы научных исследований в области производства и переработки продукции животноводства

14. Анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки продукции животноводства.

15. Методы анализа показателей качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов их переработки

10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Ассортимент цельномолочных продуктов

2. Ассортимент питьевого молока

3. Ассортимент питьевых сливок

4. Ассортимент кисломолочных напитков

5. Ассортимент сметаны

6. Ассортимент творога и творожных изделий

7. Ассортимент сливочного масла

8. Ассортимент твердых сычужных сыров

9. Ассортимент мягких сычужных сыров

10. Ассортимент рассольных сыров

11. Ассортимент различных видов колбас

12. Ассортимент колбасных изделий

13. Изучение ассортимента деликатесных изделий

14. Изучение ассортимента мясных, рыбных и мясорыбных полуфабрикатов

15. Изучение ассортимента рубленых и фаршированных изделий, полуфабрикатов в тесте

Зачет получает студент, прошедший практику, подготовивший и защитивший отчет (в устной форме).

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Промежуточный контроль по практике – зачет.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

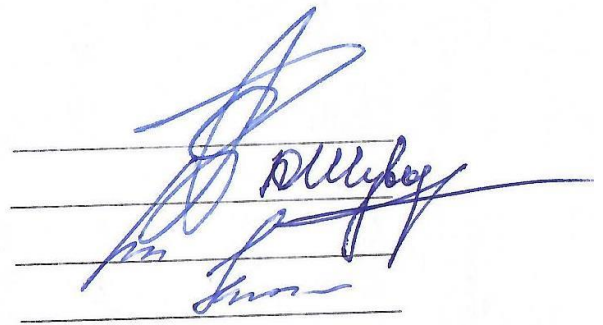
Программу разработали:

Грикшас С.А., доктор с.-х. наук, профессор

Шувариков А.С., доктор с.-х. наук, профессор

Пастух О.Н., кандидат с.-х. наук, доцент

Корневская П.А., кандидат биол. наук, доцент

Four horizontal lines with handwritten signatures in blue ink. The signatures are stylized and partially overlap the lines.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу практики Б2.В.01.03 (У) «Технологическая практика» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов

Соловьевой Ольгой Игнатьевной, профессором кафедры молочного и мясного скотоводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – Грикшас Стяпас Антанович, профессор технологии хранения и переработки продуктов животноводства, и.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор сельскохозяйственных наук; Шуваринов Анатолий Семенович, профессор, докт-тор сельскохозяйственных наук; Пастух Ольга Николаевна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат сельскохозяйственных наук; Корневская Полина Александровна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат биологических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная программа практики «Технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе **цели** практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов.

4. В соответствии с Программой за практикой «Технологическая практика» закреплено **2 универсальных** (9 индикаторов) **компетенции**. Практика «Технологическая практика» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость практики «Технологическая практика» составляет 2 зачётных единиц (72 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 2 наименования, Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов.

10. Материально-техническое обеспечение практики специфике практики «Технологическая практика» соответствует использованию современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать вывод о том, что характер, структура и содержание рабочей программы практики «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технология молочных и мясных продуктов, разработанная профессором, и. о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Шувариковым Анатолием Семеновичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом сельскохозяйственных наук Пастух Ольгой Николаевной, доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Соловьева О.И., профессор кафедры молочного и мясного скотоводства

ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет

МСХА имени К.А. Тимирязева», доктор с.-х. наук

«25» 08 2021 г.